

LUNDI

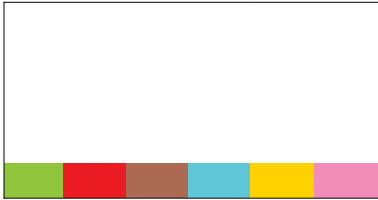
MARDI

MERCREDI

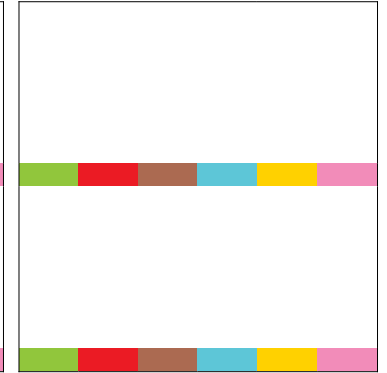
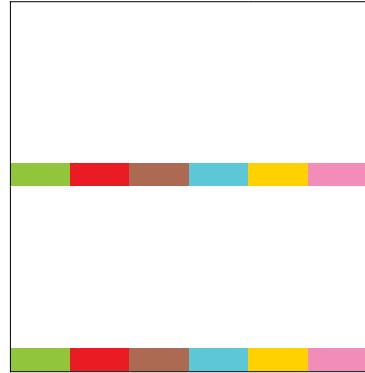
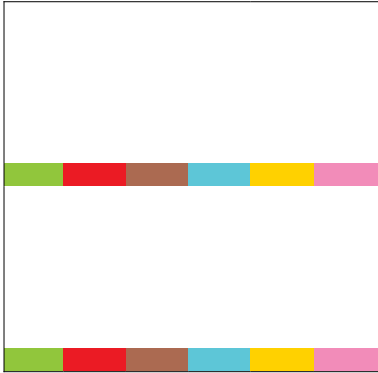
JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE



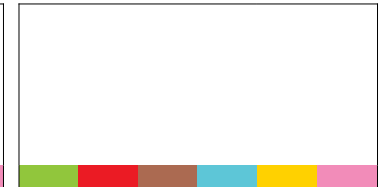
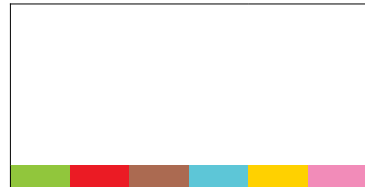
PLAT CHAUD ET GARNITURES





PRODUIT LAITIER



DESSERT




 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Fabrication maison**

 **Les viandes de porc et de bœuf sont françaises**

 **Nouveauté**

 **Produits locaux**
 * Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
 * Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
 * Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
 * Carottes : Mr François (Lingreville)
 * Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGA504

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

o Fruits et légumes o Protidiques o Féculents et céréales o Produits laitiers o Produits sucrés o Matières grasses

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées  



Tomate vinaigrette 



Salade de riz au thon



Taboulé



Melon 



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Médailillon de poulet
sauce crème



Pommes noisettes



Lasagne



Salade verte



Paupiette de veau
aux raisins



Petits pois 



Saucisse de Toulouse



Haricots verts 



Dos de colin sauce
Nantua



Purée de carottes



PRODUIT LAITIER

Coulommiers



Cantafras



Fromage



Petit suisse sucré 



Buchette de chèvre



DESSERT

Compote




Fromage blanc sucré



Flan nappé caramel





Fruit frais 



Cake aux pépites 




 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Fabrication maison**

 **Les viandes de porc et de bœuf sont françaises**

 **Nouveauté**

 **Produits locaux**
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGA504

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

o Fruits et légumes o Protidiques o Féculents et céréales o Produits laitiers o Produits sucrés o Matières grasses

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Mortadelle et beurre



Macédoine de légumes



Salade de lentilles à l'orientale



Pastèque 



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin Savoyard



Boulettes de bœuf sauce tomate



Emincé de bœuf aux champignons



Tajine de volaille



Gratiné de poisson au fromage



Salade verte



Ratatouille 



Coquillettes



Et ses légumes



Riz

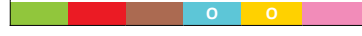


PRODUIT LAITIER

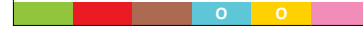
Petit suisse aux fruits 



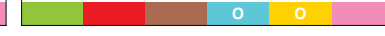
Camembert



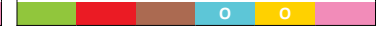
Laitage



Vache picon



Brie



DESSERT

Fruit frais 



Crème dessert chocolat



Fruit frais 




Cake à l'orange 





Flan nappé caramel



 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Les viandes de porc et de bœuf sont françaises**

 **Produits locaux**
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)

 **Fabrication maison**

 **Nouveauté**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGA504

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

o Fruits et légumes o Protidiques o Féculents et céréales o Produits laitiers o Produits sucrés o Matières grasses

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Piémontaise

Taboulé

Concombre bulgare 

Pâté de campagne

Melon 

PLAT CHAUD
ET GARNITURES


Jambon grill

Brandade de poisson

Palette de porc

Cordon bleu de dinde

Rôti de bœuf

Carottes persillées 

Salade verte

Courgettes et
pommes de terre

Haricots beurre 

Frites

PRODUIT LAITIER

Vieux druide blond

Petit suisse sucré 

Fromage

Edam

Chanteneige


DESSERT


Yaourt aromatisé


Fruit frais 

Beignet au chocolat

Compote


Smoothie pomme
fraise 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Fabrication maison**

 **Les viandes de porc et de bœuf sont françaises**

 **Nouveauté**

 **Produits locaux**
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGA504

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

o Fruits et légumes o Protidiques o Féculents et céréales o Produits laitiers o Produits sucrés o Matières grasses

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpes au fromage

Tomate vinaigrette



Surimi mayonnaise

Pastèque



Concombre bulgare



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Escalope de dinde à la crème

Médaille de porc à la moutarde

Tandoori de volaille

Hachis parmentier

Beignets de calamar sauce tartare



Coquillettes

Haricots verts

Et ses légumes

Salade verte

Duo de pommes de terre et carottes



PRODUIT LAITIER

Petit suisse aux fruits

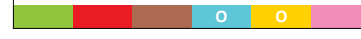


Vache qui rit

Fromage

Madeleine

Tomme blanche



DESSERT

Fruit frais



Mousse au chocolat

Yaourt aromatisé

Yaourt sucré



Eclair au chocolat



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

Fabrication maison

Les viandes de porc et de bœuf sont françaises

Nouveauté

Produits locaux
* Lait : La ferme de la Fouquière (Le Petit Celland)
* Pommes : Les vergers du grand parc (Coulombs)
* Pommes de terre : Manche pommes de terre (Créances)
* Carottes : Mr François (Lingreville)
* Laitages : Les Maîtres Laitiers du Cotentin (Sottevast)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SGA504

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

o Fruits et légumes o Protidiques o Féculents et céréales o Produits laitiers o Produits sucrés o Matières grasses